

REZEPT FÜR SEA BREEZE



SEA BREEZE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 1 Glas | 10 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für den Läuterzucker:

- 100 g SweetFamily Rohrzucker

Für den Cocktail:

- 1 EL frisch gepresster Limettensaft
- 2 cl Läuterzucker (siehe oben)
- 5 cl Vodka
- 10 cl Cranberrynektar
- 5 cl Pink Grapefruitsaft
- einige Eiswürfel



2328

ZUBEREITUNG

Herstellung Läuterzucker:

1. Rohrzucker mit 100 ml Wasser aufkochen und ca. 1-2 Minuten unter Rühren köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Sofort in eine saubere, heiß ausgespülte Flasche füllen, verschließen und abkühlen lassen.

Für den Cocktail:

2. Limettensaft, 2 cl Läuterzucker und Vodka in ein Glas geben. Beide Säfte zufügen, mit Eiswürfeln füllen und vorsichtig umrühren. Sofort servieren.

Tipp:

Der restliche Läuterzucker hält sich im Kühlschrank einige Wochen und versüßt neben weiteren Cocktails auch Desserts.